

シナイモツゴを守る農業者の取組み

かしまだいシナイモツゴ郷の米つくり手の会

吉田 千代志

食と農を見つめ直し、自然再生の為に今出来ること… <良米豊穣! 会報第11号 平成29年10月6日発行>

宮城県大崎市かしまだい さと まい シナイモツゴ郷の米通信

新品種ささ結・ひとめぼれの「郷の米」新米を収穫しました!

夏の長雨による日照不足などで、稲の生育も大変心配されましたが、お陰様で「かしまだいシナイモツゴ郷の米」はしっかりと実り、刈り取りも順調に進み、本年も良食味のお米が収穫されたことに会員一同感謝しております。

郷の米は、天然記念物が生息するきれいな水を使用し減農薬・減化学肥料で栽培した、お米本来の粘り・香りと味が堪能できる、地域の想いが詰まったお米です。

発足一年目を迎え、本年も「ひとめぼれ」に加えて新品種である「ささ結(むすび)」にも取り組み、お陰様で高品質米である認証もいち早く受け、いよいよ10月6日より販売開始となりました。

小さな取り組みでもご理解を深めて頂いていることに心から感謝申し上げます。

本年も皆様のご愛顧どうぞ
よろしく願いいたします。 会員一同



～新品種 ささ結 (むすび)～

宮城県大崎市では、水稲新品種の東北194号を受称「ささ結」と名付け、平成27年度米より本格的栽培に取り組んでいます。

母をササニシキ、父をひとめぼれとして交配され、食味はササニシキのようなあっさりとした食感で、食べ飽きないおいしさです。

また、冷めても固くなりにくい特性から、おにぎり・弁当・和食には抜群の適性があり、炊飯時には洗った後に1時間～1時間半ほど浸水してから炊くとさらに美味しく頂けます。

なお、「ささ結」の認証基準は、この東北194号が①JAの環境保全米基準(減農薬・減化学肥料)で栽培されている②土づくりを基本とし、追肥無し栽培で食味が重視されている③米の成分検査で、タンパク含有量が6.5%以下であることとなっています。

シナイモツゴ郷の米は、天然記念物シナイモツゴの愛護に努め、田圃の自然再生と循環型農業に取り組むお米です。



シナイモツゴ郷の米の取り組み



①天然記念物シナイモツゴがすむ「ため池」の草刈り・池干し・補修作業など、環境保全活動に取り組んでいます。



②子ども達によるシナイモツゴの放流会を毎年開催。



③郷の米で利用する農業用水の水質調査を、NPO法人シナイモツゴ郷の会が実施。(年2回)



④減農薬・減化学肥料で栽培した「ひとめぼれ・ささ結」。後は刈り取りを待つばかり！




⑤収穫後、丁寧に乾燥・調製します。

平成29年度新米のご注文は、お電話・FAX・Eメールでも承ります。

郷の米実績報告

◇農薬・化学肥料削減栽培米(農林水産省ガイドライン) ◇第三者機関であるNPO法人の水質・水系認証米
 ◇出荷米検査で全量1等米(環境保全米ひとめぼれ・環境保全米ささ結) ◇玄米出荷は色彩選別機使用
 ◆大崎市「こだわり農産物」認証米(平成23年度～) ◆大崎市自然共生三志米 ◆大崎市「ささ結」ブランド
 認証米(平成27年度～) ☆市民病院給食用米(平成21年度) ☆大崎市内学校給食用米(平成23・26・29年度)

●つくる人・食べる人・みんなの力で地域の環境と農業を守り続けるために！

■お申し込み・お問い合わせは「かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会」事務局 今野 まで
 〒989-4104 宮城県大崎市鹿島台広長字中道西38 [ホームページは近日更新！](http://satonomai.jp/)
 TEL&fax/ 050-1531-3774 e-mail/ bantam41@gmail.com  <http://satonomai.jp/>

自然環境イベントなどの様子



大崎市の広報大使「バタコくん」も参加した様子！



子ども達の生きもの観察会

郷の米が栽培されている地域は自然環境に恵まれ、毎年、地元大崎市が主催する「おおさき生きものクラブ」には多くの子ども達が参加します。

自然の素晴らしさや、お米の栽培方法を知ってもらう事は、私たちにとつても大きな励みとなります。

これからはしっかりとした米づくりを心がけ、今後も安全で安心な「シナイモツゴ郷の米」に取り組みます！

シナイモツゴ郷の米「7つの約束」

1. 環境保全米(減農薬・減化学肥料)での栽培。
2. 「NPO法人シナイモツゴ郷の会」の認証制度で認められた農業用水を使用。
3. 検査基準は1等米品質。
4. 玄米での販売は、色彩選別してお届けします。
5. 「つくり手の会」から、産地直送・産地販売。
6. 環境保全活動と継続的に行っている。
7. 地域を守り続ける強い信念。